OSZ GASTGEWERBE BRILLAT-SAVARIN-SCHULE	**Lernfeld ASE** **Gastgewerbliche Berufe** **Süßspeisen**	**2. Ausbildungsjahr**

Handlungsrahmen:
Sie sind Auszubildende im Hotel „Brillat-Savarin“, Unter den Linden 1, 10117 Berlin, Tel. +49 30 6549871-0, Fax. +49 30 6549871-11, empfang@hotel-brillat-savarin-berlin.de,
Ihr Hotel beschäftigt 47 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 15 Auszubildende und verfügt über 130 Doppelzimmer und 42 Einzelzimmer. Es besitzt ein großes internationales Restaurant mit 40 Vierer-Tischen und eine dazugehörige große Postenküche sowie ein kleines vegetarisches Restaurant mit Platz für 60 Gäste und einer offenen Schauküche.

Lernsituation: **Über gastgewerbliche Angebote informieren**

Die Auszubildenden erstellen einen Überblick über gastgewerbliche Angebote / Leistungen und dazugehörige Prozesse. Sie sollen sich über Süßspeisen informieren, um Ihre erworbenen Warenkenntnisse für die Menüerstellung zu nutzen.

Hinweis: Nutzen Sie zur Bearbeitung der Aufgaben Ihr Trauner-Fachbuch **„1-fach Servieren“**

1 Welche Bedeutung haben Süßspeisen innerhalb der Menüfolge ?

2 In welche Gruppen können Sie die Süßspeisen einteilen? (Fachbuch)

3 Nennen und erklären Sie 3 unterschiedliche Süßspeisen aus Ihrem Ausbildungsbetrieb.

-

-

-

4 Bei der Zusammensetzung der Süßspeisen unterscheidet man zwischen Komponenten, Beigaben und Dekors. (Fachbuch
Geben Sie 2 entsprechende Süßspeisenbeispiele an:
Süßspeise 1:

Komponente	Beigabe	Dekor

Süßspeise 2:

Komponente	Beigabe	Dekor

5 Was ist der Unterschied zwischen einem Sorbet und Parfait ?

Sorbet :

Parfait :